

ガス(高速オープン)電子レンジ

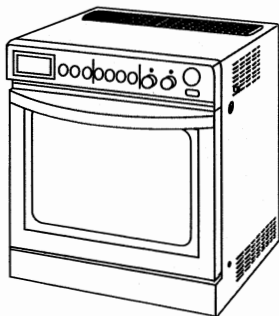
エスピーオーレンジ

114-F102型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスオープンをお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。



- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
保証内容などをよく確認し、お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、または領収証等と大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があれば、販売店または大阪ガスにお問い合わせください。

特長いろいろ

あたため、解凍は 自動調理仕上げ

重量センサーの働きで自動的に加熱時間をセットします。あとはスタートキーを押すだけでほどよく仕上がります。



使い終わると表示が消える 省エネ設計

使用10分後には自動で表示を消してムダな電気を節電します。

揚げもの再加熱も簡単操作

市販の天ぷらなどの揚げものをカリッとおいしく再加熱します。

操作手順をお知らせする ネクストサイン

次の操作をランプの点滅によりお知らせします。

もとの位置で止まる プーマランターンテーブル

ターンテーブルは、調理が終わると元の位置で止まります。熱くなった容器や食品の取り出しに便利です！

●プーマランターン機能中にオープンとびらを開けるとプーマランターン機能は作動しません。

お手入れが簡単な セルフクリーニング

庫内後面はセルフクリーニング仕上げで油汚れが残りにくく、お手入れが簡単です。

ウォーマー

オープンの設定温度65℃で調理後のお料理が冷めないように一時保温を行ったり、食器のあたためもできます。

もくじ

特に注意していただきたいこと …… 3~7

使用前に

使用上のお願い	8
設置前のご注意	9
機器の設置	10
別売部品	11
付属品のなまえと使いかた	12
使える容器と使えない容器	13
各部のなまえとはたらき	14
操作部のなまえとはたらき	15~17
アラーム	18

使いかた

オープン/コンビ(予熱なし/発酵/ウォーマー)	19~20
オープン/コンビ(予熱あり)	21~22
揚げもの再加熱(自動調理)	23~24
解凍/あたため(自動調理)	25~26
レンジ	27~28

点検・お手入れ、他

点検・お手入れ、他	29
故障かな?と思ったら	30~31
アフターサービス	32
廃棄時のお願い	32
仕様	33
保証書	裏表紙

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください!

この取扱説明書では、誤った取扱いによる危害・損害の程度を次のように区分しています。お客さまや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。内容は下の通りです。よく理解してお使いください。

危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を遭う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を遭う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が軽傷を遭う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。
お願い	この表示は本機器を安全・快適に使うため、ぜひ理解していただきたい事柄を示しています。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。

一般的な禁止	分解禁止	むれ手禁止	必ず行う	アースする	換気必要
--------	------	-------	------	-------	------

危険

ガス漏れに気づいたら

禁止

必ず行う

絶対に

- 火をつけない
- 電気器具のスイッチの「入・切」をしない
- 電源プラグを抜き差ししない
- 周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発・火災の原因になります。

ガス漏れに気づいたら

- すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる
- 窓や戸を全部開け、ガスを外に出す
- 販売店または大阪ガスに連絡する

ガス栓を閉じる

改造・分解・修理はしない

分解禁止

発火したり異常動作の原因になります。修理は、販売店または大阪ガスにご相談ください。

スイッチ穴やすきまにものを入れない

禁止

スイッチ穴やすきま(吸・排気口)に、ピンや針金などの金属物や異物を入れると感電や異常動作してけがをする原因になります。

警告

表示しているガス種で使用する

必ず行う

本体の右側面に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。

ガス種の確認

型式名
○○○型
ガス種
○○○ガス
製造年月 製造番号 製造事業者名

製造年月、製造番号を示します。
(○○年△△月×××××番)

壁との間はあけておく

必ず行う

正面図 側面図 正面(上方を防熱板で保護したとき)

家具や壁などが可燃性の場合、壁などから4.5 cm以上(側面は左右どちらかを開放)、天面は50 cm以上離して設置してください。天面が可燃物で防熱板を設置されたときは、30 cm以上離してください。(過熱して火災のおそれがあります)
※防熱板については、販売店または大阪ガスにご相談ください。(詳しくは11ページ)

設置後の機器回りの改装をしない

禁止

不備があると、ガス漏れ、感電、不完全燃焼や火災の原因になります。設置後の改装が必要なき場合は、販売店または大阪ガスにご相談ください。

幼い子どもだけで使わせたり 幼児に触らせない

禁止

やけど、感電、けがの原因になります。

燃えやすいものを近づけない

禁止

新聞紙・カーテンなどの燃えやすいもの、スプレー缶、油やシンナーなど引火性のものなどを近づけますと、発火や引火して火災の原因になります。

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

ぬれ手禁止

感電のおそれがあります。

排気口や吸気口をふさいだり 排気口に水をこぼさない

禁止

不完全燃焼や火災の原因になったり、漏電やショートして、感電・発火の原因になります。

電源コードを持って引き抜かない

禁止

電源コードを引っ張ると破損して、感電や火災の原因になります。

使用中は就寝や外出などしない

禁止

調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因になります。

電源コード・電源プラグを加工したり 無理な力を加えない

禁止

傷つける、挟み込む、加工、ねじる、無理に曲げる、束ねるとすると、電源コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。



特に注意していただきたいこと

必ずお守りください!




警告

<p>指定の調理用具以外は使用しない</p> <p>禁止</p> <p>使用すると、用具が燃えることがあり、火災の原因になります。 12ページおよび付属品のクッキングブックを参照してください。 ※オープン皿などの付属品は、この機器以外には使用しないでください。</p>	<p>定格 15A以上交流 100Vのコンセントを単独で使用する</p> <p>必ず行う</p> 
<p>点火、消火の確認をする</p> <p>必ず行う</p> <p>ガスオープン使用時はガス燃焼表示の点灯で点火を確かめ、使用後はガス燃焼表示の消灯で消火していることを確かめてください。 (17ページを参照ください)</p>	<p>他の機器と併用した分岐コンセントなどを使用すると、異常過熱して、発火・火災の原因になります。</p> <p>電源プラグはコンセントの根元まで確実に差し込む</p> 
<p>異常に気づいたときや、地震・火災のときは、使用を中止しガス栓を閉じる</p> <p>必ず行う</p> <p>「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。 そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。</p>	<p>電源プラグにほこりなどがたまり、発火の原因になります。</p> <p>電源プラグをきれいに掃除する</p> 
<p>異常に気づかれたときや故障かと思われたら30～31ページに従って確認してください。</p>	<p>電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりを乾いた布できれいにふきとってください。ほこりがたまったまま使用すると火災の原因になります。</p> 
<p>アースを確実に取り付け</p> <p>アースする</p> <p>アースを取り付けないで使用すると、故障や漏電のときに、感電のおそれがあります。取り付けは、販売店または大阪ガスにご依頼ください。</p>	<p>電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりを乾いた布できれいにふきとってください。ほこりがたまったまま使用すると火災の原因になります。</p> 

注意

<p>調理以外の目的に使用しない</p> <p>禁止</p> <p>衣類の乾燥など調理以外に使用すると、過熱、異常動作して、発火、やけどをする原因になります。</p> <p>オープンとびら取っ手に、ふきん・タオル等をかけないでください。</p>	<p>使用中・使用直後は庫内壁面やオープンとびらに触れない。 (ただし、操作部・オープンとびら取っ手は除く) また、オープンとびらに顔を近づけない</p> <p>禁止</p> 
<p>オープンとびらガラスに傷をついたり水をかけない</p> <p>禁止</p>  <p>硬いものなどでこするなどで傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがの原因になります。</p>	<p>高温になっているので触れるとやけどの原因になります。</p>

注意

<p>車両・船舶での使用はしない</p> <p>禁止</p> <p>使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。</p>	<p>オープンとびらにものを挟んだまま使用しない</p> <p>禁止</p>  <p>挟んだものが発火して火災の原因になります。また、電波漏れのおそれがあります。</p>
<p>ゆで卵や目玉焼きを作らない(レンジ)</p> <p>禁止</p>  <p>レンジ加熱では、破裂して、やけどやけがの原因になります。</p>	<p>汚れたまま使用しない また、庫内に不要なものが無いことを確かめる</p> <p>禁止</p>  <p>オープン庫内に異物がないことを確認してから調理をしてください。 また、庫内やオープンとびらが汚れていたり、オープン皿に脂がたまったまま使用すると、調理時に発火したり、ガラスが割れる原因になります。</p>
<p>オープンとびらに指や手を挟まない</p> <p>禁止</p> <p>オープンとびら(上部・下部・左右)を開閉するとき、指や手を挟むと、けがややけどの原因になります。</p>	<p>オープンとびらに無理な力を加えない</p> <p>禁止</p>  <p>乗ったり、ぶらさがったりして力を加えると機器が変形し、高温の熱気漏れとなり、やけどの原因になります。また、電波漏れのおそれがあります。機器が転倒すると変形し、けがをしたり床を傷つける原因になります。</p>
<p>本体が転倒、落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない</p> <p>禁止</p> <p>感電や電波漏れのおそれがあります。販売店または大阪ガスにご相談ください。 ※転倒、落下が気になる場合は別売部品の転倒防止金具があります。 詳しくは販売店または大阪ガスまでご相談ください。(11ページを参照ください)</p>	<p>安定したところ、落下物のないところや湯沸器、樹脂製照明器具が上方にないところで使用する</p> <p>必ず行う</p>  <p>たなの下など落下物の危険があるところや、不安定なところ、風の吹き込むところでは使用しないでください。また湯沸器や樹脂製照明器具の下では使用しないでください。 異常な発熱で故障したり照明器具が変形することがあります。</p>
<p>鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない</p> <p>禁止</p> <p>異常過熱して燃えるおそれがあります。</p>	<p>庫内で食品が燃え出したときは、とびらを開けないで、つぎの処置をしてください</p> <p>必ず行う</p> <ol style="list-style-type: none"> 「とりけしキー」を押して運転を止めてください。 燃えやすいものを機器から遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。鎮火しないときは、オープンとびらを開け、水が消火器で消火してください。 そのまま使用せず、販売店または大阪ガスに必ず点検を依頼してください。

特に注意していただきたいこと

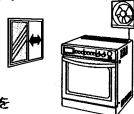
必ずお守りください！

⚠ 注意

使用中は必ず部屋の換気をする



換気必要



使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気を行ってください。換気を行わず他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。※ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器およびふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気してください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

食品や飲み物は加熱しすぎに注意

(レンジ)



必ず行う



- フライパンなどの油のついたものや、少量の食品を加熱しすぎると発火のおそれがあります。●様子を見ながら加熱してください。
- 飲み物や油脂分の多い液体（バターなど）は、ふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰しやけどの原因になります。●加熱前にスプーンなどでかき混ぜてください。●加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。

使用後やお出かけ前、おやすみ前はガス栓を閉じる



必ず行う



お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が十分冷めてから



必ず行う



ガス栓を閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどするおそれがあります。また、機器が高温のうちはやけどの原因になります。

ビン入りや殻つき食品、卵に注意(レンジ)



必ず行う



ビンは、ふたや栓を外し、膜や殻のあるものは、切れ目や割れ目を入れてください。卵は割れ目してから加熱してください。卵は割ってほくしてから加熱してください。(破裂してやけどやけがの原因になります)

ラップを外すときは蒸気に注意(レンジ)



必ず行う

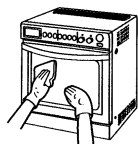


蒸気が一気に出て、やけどのおそれがあります。また、容器も熱くなっていることがあります。

お手入れは手袋をはめてする



必ず行う



機器の角などで、けがの原因になります。

長期間使用しないときはガス栓を閉じ、電源プラグを抜く。またはブレーカーを切る



必ず行う

ガス栓を閉じないと、万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。電源を切らないと絶縁不良による感電や漏電火災の原因になります。

※ブレーカーを切る場合、本機器専用のブレーカーであることを確認してください。

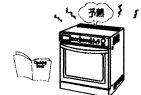
使用上のお願い

テレビやラジオを離して

テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離してください。テレビ・ラジオ等に雑音が入ったり、映像の乱れ、通信エラーの原因となる場合があります。

料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示があるものは、予熱をしてください。



調理中のオープンとびらの開閉はひかえめに

調理中に何度もオープンとびらを開閉すると、庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできないことがあります。



オープン皿に注意して

① 冷凍ピザなどを調理するとオープン皿が変形することがあるので、注意してお使いください。冷凍食品を調理される場合は、お皿などにのせて、オープン皿に直接冷凍食品が接触しないようにしてください。



② 調理後のオープン皿や角網は、高温になるため必ずオープン皿取っ手が乾いた厚手のふきんをお使いください。

陶磁器やオープン皿は急冷しない

陶磁器やオープン皿を調理直後に水につけると、割れたりひずんだりすることがあります。十分温度が下がってから水につけてください。



調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわたり、余熱でこげることがあります。



レンジ使用のとき

金串など金属は使わないで

金串など金属が庫内壁面やオープンとびら・ターンテーブルに触れると火花が飛びオープンとびらのガラスが割れる原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオープンとびらに触れないようにしてください。



少量の食品はレンジ加熱にご注意

- 小さく切ったニンジンや冷凍のミックスベジタブルなどの少量加熱は火花が飛び発火・発煙することがあります。
- 100gより少ない場合は、大きめの容器に水を入れて加熱してください。



庫内が空のまま作動させない

食品を入れずに作動させると、電波を吸収するものがないため、温度が異常に上昇して故障の原因になります。



缶詰やレトルト食品は容器に移しかえる

缶詰やレトルト食品（アルミで包装されている食品）は加熱できません。また紙箱の内側にアルミが貼り付けてあるものも加熱できません。容器に移しかえてください。火花・こげ・破裂のおそれがあります。



この機器は家庭用です

業務用としてお使いになりますと著しく寿命が縮まります。

設置前のご注意

設置前の準備

梱包部材やテープ類をすべて取り除き、オープン庫内の付属品を取り出してください。

⚠ 注意

機器の確認

機器右側面に貼ってある銘板の表示内容を確認してください。
 ● 銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）以外のガスおよび電源では使用しないでください。（周波数は50Hz/60Hz共通仕様になっています。）



設置場所の確認

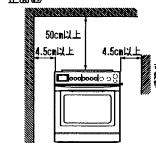
設置場所を決めるときは次のことをよく確認してください。

⚠ 警告

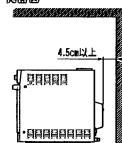
周囲の防火措置

可燃性（壁・棚や家具など）から十分離して設置してください。家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5cm以上（側面は左右どちらかを開放）、天面は50cm以上離して設置してください。

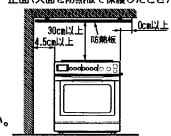
正面図



側面図



正面（天面を防熱板で保護したとき）



防熱板による防火措置

天面が可燃性の壁などと距離を十分にとれない場合、また表面がステンレスやタイルでも壁の内部がベニヤ板など確認できない場合は、防熱板（別売部品）を正しく取り付けて設置してください。（詳しくは11ページ）

※防熱板のお求めは、販売店または大阪ガスにお問い合わせください。
 ※防熱板の「取付説明書」に従って、正しく取り付けてください。

⚠ 注意

- 水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置してください。不安定なところや傾いたところに設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。
- 棚の下など落下物の危険があるところには設置しないでください。機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因となります。
- 照明器具など樹脂製品の下への設置はしないでください。照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。
- 湯沸器の下に設置しないでください。湯沸器の不完全燃焼防止装置が作動し、湯沸器の火がつかない場合があります。また湯沸器の寿命を縮めます。
- 強い風の吹き込むところには設置しないでください。点火不良や機器内部の構構、安全装置が正しく働かないなどの原因となります。
- 幼児の手の届かないところに設置してください。本体に触れたり、蒸気やけがをすることがあります。
- 換気（給気、排気）が十分出来る設備（換気扇、換気口など）があるところに設置してください。
- テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離してください。テレビ・ラジオ等に雑音が入ったり、映像の乱れ、通信エラーの原因となります。
- 水のかかる場所は部品の故障、ガラスの破損や漏電の原因になりますのでさけてください。

機器の設置

電源コードの接続

- 電源プラグは専用コンセントに差し込んでお使いください。
- 同一ブレーカー回路で、トースターや電気炊飯器などの電熱機器電源を共用で使わないでください。
- テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離してください。テレビ・ラジオ等に雑音が入ったり、映像の乱れ、通信エラーの原因となります場合があります。
- 電源コンセントはアース端子付きのものを推奨します。

アースを確実に取り付ける

⚠ 警告

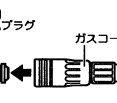
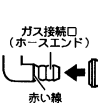
- 万一の感電防止のためにアースを取り付けてお使いください。
 - アースの取り付けは販売店または電気工事店にご相談ください。
 - 次のような場合は必ずD種接地工事（第3種接地工事）【接地抵抗100オーム以下】をするよう法律で義務づけられています。
 ※湿気が多い場所 ● うどん屋さん、そば屋さんなどのように水蒸気の充満した場所。
 ● 土間、コンクリート床の場所。
 ● 酒、しょうゆなどの醸造、または貯蔵する場所。
 ※水気のある場所 ● この場合は漏電遮断器の取り付けについても義務づけられています。
 ● 魚屋さん、八百屋さんの作業場などの水を取り扱う場所、その付近の水滴が飛散する場所
 ● 常に水が流出したり結露する場所。
- 【ご注意】
 ● アース線はガス管や水道管、電話専用のアース線には絶対に接続しないでください。



ガスの接続

⚠ 警告

- ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因となります。
- ゴム管はガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードを用い、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する。また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガス用コードは機器の下を通したり機器に触れたりしないようにして使用する。また、他の機器で加熱されるような所にも過さない。使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。
- 接続部に汚れやゴミがないようにする。ガス漏れの原因となります。
- ゴム管の継ぎ足しや二分岐はしない。ガス漏れの原因となります。
- ゴム管はときどき点検して取り替える。ゴム管は古くなるたびひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因となりますのでときどき点検して取り替えてください。
- ガスコードをご使用の場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。間違った接続はガス漏れの原因となります。



ターンテーブル台をセットする

- 付属品箱からターンテーブル台を取り出します。庫内の底中央に飛び出しているターンテーブル軸に、ターンテーブル台を確実に差し込みます。傾きや浮きがないことを確認してください。
- ターンテーブル台は、常時セットしておきます。



ターンテーブル軸

別売部品

別売部品をお求めの場合は、販売店または大阪ガスへお問い合わせください。

名称	本体価格(税別)	部品コード、型番
防熱板	¥ 2,500	LP0234
転倒防止金具	¥ 1,000	LP0233

防熱板

「防熱板(LP0234)」は、天面が可燃性の壁などと離隔距離を十分にとれない場合、または表面がステンレスやタイルでも壁の内部がベニヤ板などの場合に、防火措置をするために必要な専用部品です。

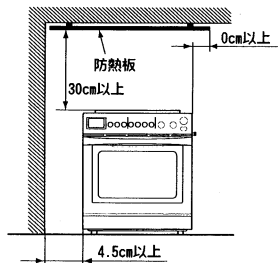
家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5cm以上(側面は左右どちらかを開放)、天面が可燃物の場合は50cm以上離して設置してください。但し別売部品「防熱板」を取り付けると、30cmまで近づけた設置ができます。

※防熱板のお求めは、販売店または大阪ガスへお問い合わせください。

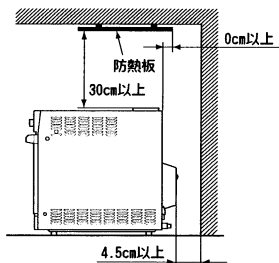
※防熱板の「取付説明書」に従って正しく取り付けてしてください。

機器との離隔距離

正面(上方を防熱板で保護したとき)



側面図



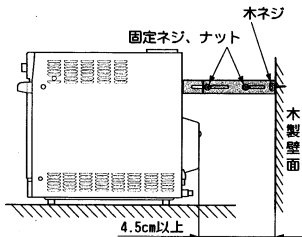
転倒防止金具

「転倒防止金具(LP0233)」は、設置状態や地震などによるコンビネーションレンジの落下・転倒を防止するため、壁面などにコンビネーションレンジを固定する際に必要な専用部品です。

※転倒防止金具のお求めは、販売店または大阪ガスへお問い合わせください。

※転倒防止金具の「取付説明書」に従って正しく取り付けてしてください。

機器本体の背面と木製壁面を固定金具で固定します。(後壁と4.5cm以上離す)



同梱部品

固定金具 2個 	木ネジ 1個
固定ネジ 2個 	ナット 2個

付属品のなまえと使いかた

庫内に入っているものをすべて取り出して、付属品の確認をしてください。

付属品は、調理メニューモードにより使えないものがありますので下表を参考にお使いください。

○は使えるもの ×は使えないもの

	付属品のなまえ			
	ターンテーブル台 1枚 (約0.2kg)	ターンテーブル(丸皿) 注1 1枚 (約0.8kg)	オープン皿(角皿) 注1 2枚 (約1.2kg)	角網 1枚 (約0.3kg)
品番 本体価格(税別)	102108570803 1枚 ¥3,700	1114F1020951 1枚 ¥6,600	1114F1020954 1枚 ¥4,300	1114F1020953 1枚 ¥3,000
レンジ あたため	○	○	×	×
解凍	○	○	×	×
オープン	○	○	○	○
コンビ	○	○	×	×
揚げもの再加熱	○	○	○	○
使いかた	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内の底にあるターンテーブル軸に常時セットしておきます。 ●調理がはじまる時、傾きや浮きのないようにします。 <p>ターンテーブル軸</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●ターンテーブル台の上に置いて使います。 ●調理が始まる時回転します。 ●調理後、引き出すときは、付属品のオープン皿取っ手をターンテーブルのふちに引っかけて、少し持ち上げて引き出します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内のたなに直接のせて使います。 ●調理後、引き出すときは、付属品のオープン皿取っ手をオープン皿の端中央に、いっ込ませ静かに引き出します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●オープン皿の上のせて使います。
その他付属品	<ul style="list-style-type: none"> ●オープン皿取っ手(1個)注1 102108570805 1個 ¥1,700 (約0.2kg) 	<ul style="list-style-type: none"> ●クッキングブック(1冊) 1114F1020956 1冊 ¥5,200 	<ul style="list-style-type: none"> ●アース線(1本) (本体の後面に取り付けています) 	<ul style="list-style-type: none"> 取扱説明書(1冊)

注1: ターンテーブルやオープン皿の出し入れには、オープン皿取っ手をお使いいただけますが、重いものを出し入れするときは、片手では危険ですので、やけどをしないように、ふきんやミトンなどを使い両手で行ってください。

上記部品は販売店または大阪ガスにご相談ください。

(2016年3月現在の価格です。価格、仕様は予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。) 上記本体価格は、消費税、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税、配送費が必要となります。詳しくは、大阪ガスにお問い合わせください。

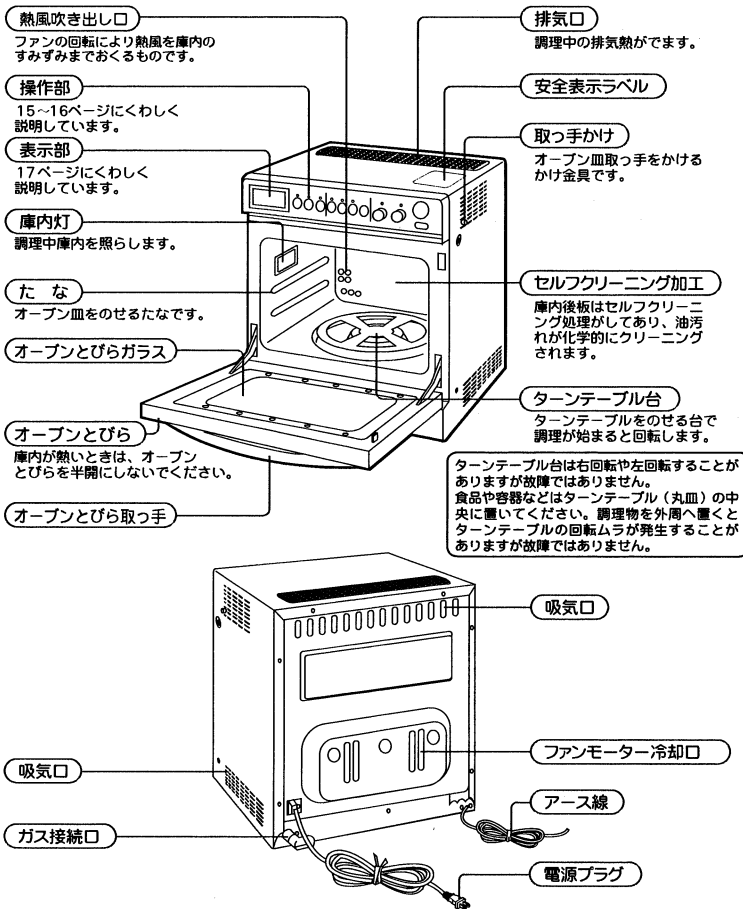
使える容器と使えない容器

市販の調理用具（補助具）などは、使えるものと使えないものがあります。この表を参考に容器を使用してください。
 ※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。
 ○は使用できる容器、△は条件つきで使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

容器の種類	オープン	レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の120℃以上のもの	×	△	×	・ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 ・レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ・ポリエチレン・スチロール樹脂 ・フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	・耐熱温度表示100℃未満の容器は使えません。 ・ポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものをこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性容器 ・キャセロール ・バイレックス ・パイロセラム ・グラタン皿など	○	○	○	・市販のバイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 ・容器が熱くなりますので注意してください。
耐熱性のないガラス容器 ・カットグラス ・強化ガラスなど	×	×	×	・耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ・茶碗 ・土釜など	×	△	×	・レンジのとき、内側に色給付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこすのでお避けください。また、急冷に注意してください。
金属容器 ・ステンレス容器 ・ホーロー引き容器 ・アルミ製容器 ・金網・金串など	○	×	×	・オープン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。 ・コンビ調理では、ケーキ型は使用できません。 ・レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間で火花をおこしますので使用しないでください。
ラップ	△	△	×	・レンジで高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 ・オープン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理でのレンジ使用はさけてください。 ・耐熱温度140℃以上のものをお使いください。 ・オープン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミ箔	○	△	△	・レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 ・オープン以外で使用するときは、アルミ箔がターンテーブルや庫内扉面など金属部分に触れないよう注意してください。
漆器 ・重箱 ・おわんなど	×	×	×	・ぬりかたがれたり、食品に臭いがつったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ・せいろ ・ざる ・ペーパータオル ・ナフキンなど	×	×	×	・長時間の加熱でこげることがあります。 ・とくに竹製品で、針金で経んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

各部のなまえとはたらき

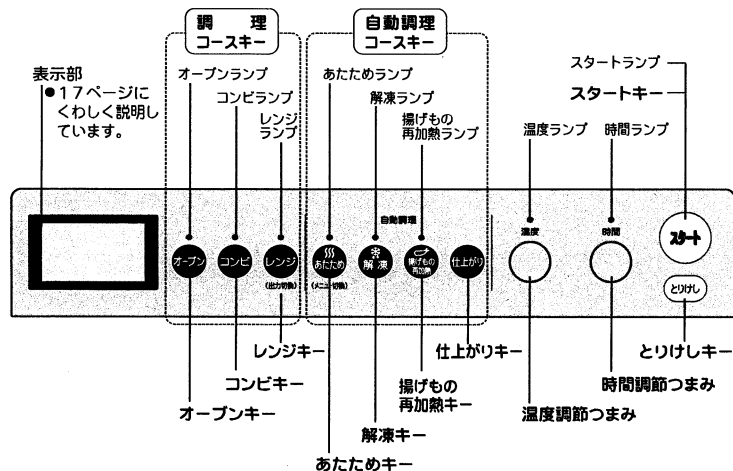
《 本体各部 》



お願い
 安全表示ラベルが、かすれて読めなくなったり、はがれたときは、販売店または大阪ガスで購入(有料)していただき貼り替えてください。

操作部のなまえとはたらき

《 操作部 》



調理コースキー

- オープンキー** (使いかた 19～22ページ)
●オープン調理をするときに使います。
●イースト発酵、ウオーマーのときにも使います。
- コンビキー** (使いかた 19～22ページ)
●コンビ調理（オープンとレンジが同時に作動）をするときに使います。
- レンジキー** (使いかた 27～28ページ)
●レンジ調理をするときに使います。
●キーを押すたびにレンジの出力が変わります。

自動調理コースキー

- あたためキー** (使いかた 25～26ページ)
●調理メニューに合わせ、あたためをするときに使います。
1回押す毎に「あたため」⇒「牛乳」⇒「お酒」⇒「あたため」に切り替わります。
●調理時間、調理温度の設定は不要です。
- 解凍キー** (使いかた 25～26ページ)
●解凍調理をするときに使います。
●調理時間、調理温度の設定は不要です。
- 揚げもの再加熱キー** (使いかた 23～24ページ)
●揚げものを再加熱するときに使います。
●調理時間、調理温度の設定は不要です。
- 仕上がりキー** (詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください)
●あたため・解凍
お好みに合わせて仕上がりを調節するときに使います。
スタートキーを押す前に設定します。
●揚げもの再加熱
メニューに応じて仕上がりを調節するときに使います。
スタートキーを押す前に設定します。

スタートキー

- 調理または予熱を始めたいときに押します。
●予熱終了後の再スタート、調理途中でオープンとびらを開けて出来具合を見たときに、もう一度押します。

とりけしキー

- キーの押しまちがいの取り直し、調理中の停止に使います。
●セットしていた調理コースと加熱時間が取り消されます。

温度調節つまみ

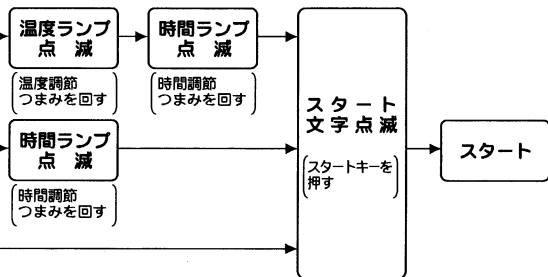
- 庫内温度をセットするときに使います。
●右に(○)回すと温度は上がります。
●左に(○)回すと温度は下がります。

時間調節つまみ

- 加熱時間をセットするときに使います。
●右に(○)回すと時間が増えます。
●左に(○)回すと時間が減ります。

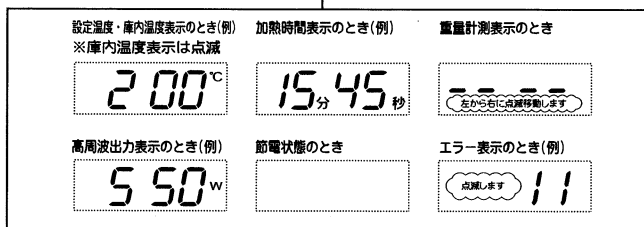
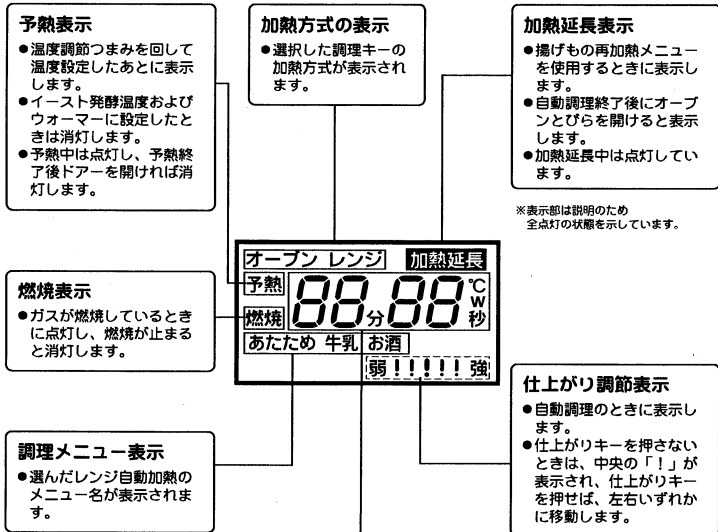
ネクストサイン

- 調理コースキーを押すと、つぎに操作するキーの手順をランプが点滅してお知らせします。



操作部のなまえとはたらき

《 表示部 》



アラーム

6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの音の種類	状態の内容	アラームの音の種類	状態の内容
ビッ (1回)	操作部の各キーを操作したとき	ビビッ (1回)	調理時間・調理温度の調節で、これ以上の最大の設定ができないとき
	調理時間・調理温度の調節で、これ以上の最小の設定ができないとき		仕上がり調節を標準に選択したとき
ビビッ、ビビッ・・・ (5回)	予熱が完了したとき	ビビビ・・・(10秒間)	エラー表示したとき
		ビービー・・・ (10秒間)	予熱が完了後10分以上放置したとき
ビー (1回)	加熱時間が終了したとき		解凍調理開始時に庫内温度が高温のとき
	とりけしキーを押したとき		

オープン/コンビ (予熱なし/発酵/ウオーマー)

準備

- ◆オープン皿(角皿)を使用のときは、ターンテーブル(丸皿)を取り除いてください。
- ◆コンビキーでのイースト発酵とウオーマー(65℃)は使用できません。オープンキーを使用してください。
- 食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。

1 「オープンキー」または「コンビキー」を押す

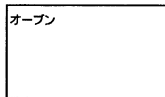
- ▶選択した調理キーのランプが点灯。

- 温度ランプが点滅。

(注) コンビキーを選択するとレンジ「200W」が同時に作動します。



(例)オープン調理で180℃
15分の場合



(表示部)

操作手順をランプの点滅でお知らせします。

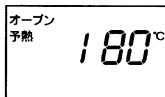
2 「温度調節つまみ」を回し温度を合わせる

- ▶180℃に合わせる。
- 100℃以上の設定のときは、時間ランプとスタートランプが点滅。
- ▶イースト発酵は、「温度調節つまみ」を回して、28℃・35℃・40℃・45℃のいずれかを選びます。またウオーマーは65℃を選びます。

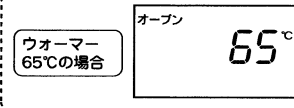
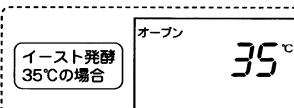
- イースト発酵、ウオーマー設定時は「予熱」表示が消えます。



右(↻)に回すと高温
左(↺)に回すと低温



※初期温度表示は、前回の温度を表示します。



イースト発酵するとき

- 発酵温度は、28℃・35℃・40℃・45℃があります。
- | | |
|---------|--------------------|
| 約28℃ | 自然酵母使用のパン作りに適しています |
| 約28/35℃ | バターロールの1次発酵など |
| 約35/40℃ | バターロールの2次発酵など |
| 約45℃ | 温度が上がりにくいときに使用 |

- 庫内が熱いとイーストの活動が弱くなりますので、室温まで冷ましてから行ってください。

- 28℃設定のとき庫内灯は点灯しませんが故障ではありません。

ウオーマー(65℃)の使いかた

- 調理後のあたたかい料理が冷めないように温蔵庫としてお使いいただけます。

- 一度冷めたお料理はあたためなおすことはできません。あたため機能かレンジをお使いください。

- 温蔵中は耐熱性の容器をお使いください。発泡スチロール製トレイ、ラップ、プラスチック容器は溶けるおそれがあります。

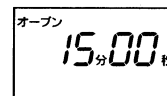
- 食器のあたためにもお使いいただけます。
- あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。

3 「時間調節つまみ」を回し時間を合わせる

- ▶15分に合わせる。
- スタートランプが点滅。



右(↻)に回すと時間が増える
左(↺)に回すと時間が減る



時間設定時刻み方

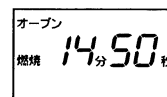
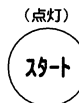
10秒 ~ 5分まで	10秒刻み
5分 ~ 10分まで	30秒刻み
10分 ~ 30分まで	1分刻み
30分 ~ 90分	5分刻み

4 「スタートキー」を押す

- ▶スタートランプ、庫内灯が点灯。
- ▶「燃焼」表示が点灯。(約10秒後)

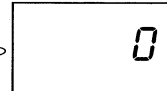
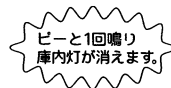
(注)1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。

- 加熱中にオープンとびらを開けると加熱は中断します。
- オープンとびらを閉じ「スタートキー」を押すと続けて加熱できます。



できあがり

- 食品を取り出した後、オープンとびらを閉めて10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。



設定できる最大加熱時間

- オープン：90分まで
※300℃での最大加熱時間は20分
- コンビ：30分まで

設定できる加熱温度

- オープン：イースト発酵(28℃・35℃・40℃・45℃)
ウオーマー65℃
100～250℃(10℃単位)
300℃(注1)
- コンビ：100～250℃(10℃単位)

(注1)庫内温度が120℃以上の場合は、300℃設定ができません。自動的に250℃設定になります。

ポイント

途中で温度を確かめたいときは

- 加熱中にランプが点灯している「オープンキー」または「コンビキー」を押すと、押している間だけ庫内温度を点滅表示します。
- 庫内温度が100℃以下の場合は「---」点滅表示となります。

途中で加熱温度を変更したいときは

- 加熱中に「温度調節つまみ」を回せば設定温度が変更できます。

途中で加熱時間を変更するときは

- 加熱中に「時間調節つまみ」を回せば設定時間が変更できます。その後、変更した時間が表示されます。

オープン/コンビ (予熱あり)

予熱をします

◆表示の「0」表示が消えているときは、オープンとびらを一度開け、再度閉めてください。

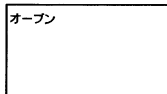
1 「オープンキー」または「コンビキー」を押す

- ▶ 選択した調理キーのランプが点灯。
- 温度ランプが点滅。

(注) コンビキーを選択するとレンジ「200W」が同時に作動します。



(例) オープン調理で200℃
25分の場合



(表示部)

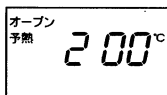
操作手順をランプの点滅でお知らせします。

2 「温度調節つまみ」を回し温度を合わせる

- ▶ 200℃に合わせる。
- 時間ランプとスタートランプが点滅。



右(↻)に回すと高温
左(↻)に回すと低温



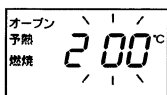
※初期温度表示は、前回の温度を表示します。

3 「スタートキー」を押す

- ▶ スタートランプ、庫内灯が点灯。
- ▶ [燃焼]表示が点灯。(約10秒後)

(注) 1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。

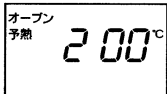
- 予熱中にオープンとびらを開けると予熱は中断します。
- オープンとびらを閉じ「スタートキー」を押すと続けて予熱できます。



※温度表示「200」が点滅

予熱完了

- ▶ ビピッ、ビピッ、ビピッ…(5回)と鳴り、予熱完了をお知らせします。



※温度表示「200」が点滅

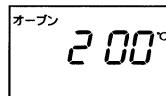
お知らせ

- オープンとびらを開くまで約10分間は、そのままの温度を保ちますが、10分を過ぎると、安全のため自動で停止します。このときは、再び「スタートキー」を押して予熱を行ってください。

加熱をします

4 食品を庫内に入れる

- ▶ 食品を庫内に入れオープンとびらを閉めると[予熱]表示が消灯。
- 時間ランプが点滅。

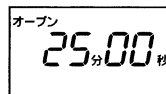


5 「時間調節つまみ」を回し時間を合わせる

- ▶ 25分に合わせる。
- スタートランプが点滅。



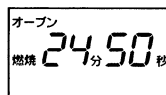
※時間設定時の刻み方は
⇒20ページを参照してください。



右(↻)に回すと時間が増える
左(↻)に回すと時間が減る

6 「スタートキー」を押す

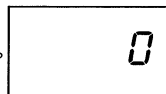
- ▶ スタートランプ、庫内灯が点灯。
- ▶ [燃焼]表示が点灯。(約10秒後)
- 加熱中にオープンとびらを開けると加熱は中断します。
- オープンとびらを閉じ「スタートキー」を押すと続けて加熱できます。



できあがり

- 食品を取り出した後、オープンとびらを閉めて10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ビーと1回鳴り
庫内灯が消えます。



予熱時間の目安

設定温度に達するまでの予熱時間のめやすは下表を参考に！

設定温度	庫内温度	時間
150	約150℃	2~3分
200	約200℃	3~4分
250	約250℃	4~5分
300	約300℃	6~7分

設定できる最大加熱時間

- オープン：90分まで
※300℃での最大加熱時間は20分
- コンビ：30分まで

設定できる加熱温度

- オープン：100~250℃(10℃単位)
300℃(注1)
- コンビ：100~250℃(10℃単位)

(注1) 庫内温度が120℃以上の場合は、300℃設定ができません。自動的に250℃設定になります。

揚げものの再加熱 (自動調理)

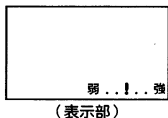
準備

- ◆揚げものの再加熱は、オープン皿(角皿)と角網を使用してください。
- ◆食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。

1 「揚げものの再加熱キー」を押す

- ▶揚げものの再加熱ランプが点灯。
- スタートランプが点滅。

(点灯)

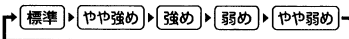
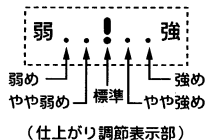


2 揚げものの種類に応じて「仕上がりキー」を設定する

- ▶押すごとに仕上がり調節が5段階に変わる。

(注)設定については、24ページの「仕上がりキーの設定」または、付属のクッキングブックを参照してください。

(仕上がり)



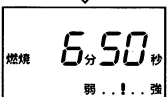
※押さなければ「標準」の仕上がりになります。

3 「スタートキー」を押す

- ▶スタートランプ、庫内灯が点灯。
- 「標準」仕上がり場合は、**7分**が表示されます。
- (庫内が熱い場合は**6分**を表示することがあります)
- ▶**燃焼**表示が点灯。(約10秒後)

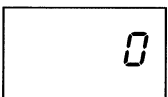
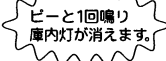
(例)仕上がりキー「標準」の場合

(点灯)



できあがり

- ▶オープンとびらを開けると**加熱延長**が表示されます。
- ▶加熱延長しない場合は「取り消しキー」を押す。
- 食品を取り出した後、オープンとびらを閉めて10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。



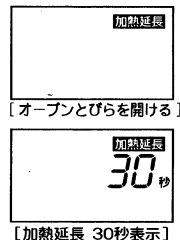
加熱延長したいとき

- 仕上がりを見て加熱延長したいときは、つぎの操作を行ってください。
- ▶オープンとびらを閉める。
- 加熱延長は**加熱延長**が表示されている2分以内に行ってください。

※加熱延長の時間は30秒です。
※加熱延長は連続して2回までおこなえます。
2回以上加熱延長したい場合は、オープンキーを使って230℃・30秒程度で加熱してください。

- ▶「スタートキー」を押す。
- 加熱延長時間30秒が自動でセットされます。

ご注意 揚げものの種類によっては、加熱延長するとこげる場合がありますので、下表の「仕上がりキーの設定」の調理ポイント等を参照してください。



揚げものの再加熱メニューと仕上がりキーの設定

※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

仕上がりキーの設定	メニュー名	調理のポイント等
「強め」 弱...!...強	トンカツ フライドチキン(大きめサイズ) など	
「やや強め」 弱...!...強	フライ各種(大きめサイズ) メンチカツ(大きめサイズ) 鶏手羽先のから揚げ フライドチキン(標準サイズ) ヒレカツ(標準サイズ) コロッケ など	●コロッケは揚げやすいので追加加熱する場合は、レンジで使える容器へ移し変え、30秒～1分程度レンジ「550W」で加熱してください。
「標準」 弱...!...強	天ぷら各種(かき揚げ・しその葉は除く) メンチカツ(標準サイズ) フライ各種(標準サイズ) 串カツ各種 など	
「やや弱め」 弱...!...強	鶏のから揚げ フライ各種(小さめサイズ) など	
「弱め」 弱!......強	かき揚げ しその葉の天ぷら 春巻き フライドポテト 野菜の素揚げ各種 など	●かき揚げ・しその葉の天ぷら・春巻きは、揚げやすいので追加加熱する場合は、レンジで使える容器へ移し変え、30秒～1分程度レンジ「550W」で加熱してください。

(注)上記の表のメニュー名にない揚げものについては、「弱め」を選択し、様子を見ながら必要に応じて加熱延長を行ってください。

解凍／あたため (自動調理)

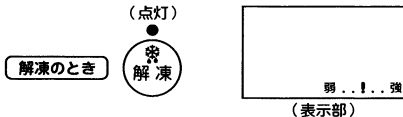
準備

- 「解凍キー」「あたためキー」を押すだけで、食品の重さに合わせてレンジで自動加熱します。
- ◆解凍/あたためは、ターンテーブル(丸皿)を必ず使用してください。
- ◆食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。

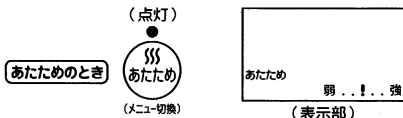
1 「解凍キー」または「あたためキー」を押す

▶ 選択した調理キーのランプが点灯。

- スタートランプが点滅。

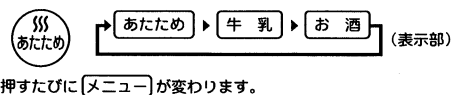


「解凍キー」を押しても庫内が熱い状態では運転をおこないません。庫内が冷めるまで待ってください。



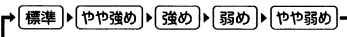
あたためキー(あたため/牛乳/お酒)の切り換え

- あたためキーを 1回押す 2回押す 3回押す



2 お好みによって「仕上がりキー」を押す

▶ 押すごとに仕上がり調節が5段階に変わる。



※ 押さなければ標準の仕上がりになります。

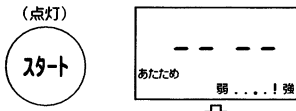
(例) 仕上がりキー「強め」の場合



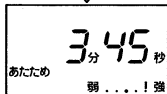
容器が重い場合や加熱前の温度が高い場合は「弱め」にしてください。

3 「スタートキー」を押す

▶ スタートランプ、庫内灯が点灯。
▶ キーを押すと調理物の重さの測定を開始し、表示部に「一」を点滅移動。その後加熱時間を表示。



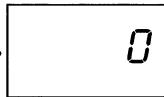
重さ測定後加熱時間を表示



できあがり

- 食品を取り出した後、オープンとびらを閉めて10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ビーと1回鳴り庫内灯が消えます。



加熱停止後の冷却運転

- あたため調理のとき加熱時間が5分をこえると、停止後冷却運転を30秒行いますので電源プラグは抜かないでください。
- オープンとびらを開けると冷却ファンは停止します。

解凍／あたためのコツと注意

■ 加熱できる食品の重さは、1600gの範囲までです。

■ アラームが鳴り表示部に「0」が点滅表示されたときは、食品の量が少ないか1600gを超えているためです。少ないときは量を増やし、1600gを超えているときは量を減らして、再びスタートしてください。

◆ 解凍するときは、直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。

◆ 解凍の場合は、発泡スチロール製のトレーにのせて解凍を行ってください。お皿などの容器にのせて解凍する場合は、レンジ「100W」で様子を見ながら解凍してください。

◆ 厚みのあるものや大きいものは、解凍されにくくなります。

◆ 平たく小分けにして冷凍しておきます。

◆ 調理物の形状により凍っている部分が残ることがあります。このときは、レンジ「100W」で追加解凍してください。

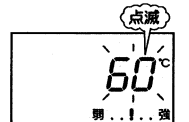
庫内が高温のとき(解凍)

◆ 庫内が高温のときは、スタートしません。

◆ 庫内温度が高いときは、アラームが鳴り「60℃」が点滅表示して温度が下がるまで冷却運転を行います。

● 庫内が冷えるまで待つか、レンジ「100W」で解凍してください。

● 表示が消えれば使えます。



レンジ (550W・300W・200W・100W)

準備

- レンジの出力を選び時間を設定することができます。
- ◆ターンテーブル(丸皿)を必ず使用してください。
- ◆食品を庫内に入れ、オープンとびらを閉めます。

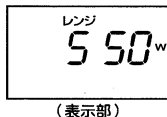
1 「レンジキー」を押す

- ▶レンジランプが点灯。
- ▶時間ランプが点滅。

操作手順をランプの点滅でお知らせします。

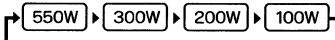


(例)レンジ「550W」で調理で2分00秒の場合



レンジ出力の切り換え

※レンジを押すごとにレンジ出力が4段階に切り換わります。



調理のポイント

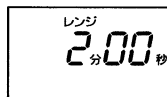
550W	レンジ調理や食品の加熱あたためなど
300W	
200W	解凍など
100W	

2 「時間調節つまみ」を回し時間を合わせる

- ▶スタートランプが点滅。

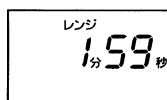
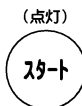


右(○)に回すと時間が増える
左(○)に回すと時間が減る



3 「スタートキー」を押す

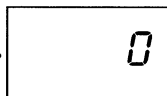
- ▶スタートランプ、庫内灯が点灯。



できあがり

- 食品を取り出した後、オープンとびらを閉めて10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ビーと1回鳴り庫内灯が消えます。



設定できる最大加熱時間

550W	10秒～30分
300W	10秒～60分
200W	10秒～60分
100W	10秒～60分

時間設定時の刻み方

10秒～5分まで	10秒刻み
5分～10分まで	30秒刻み
10分～30分まで	1分刻み
30分以上	5分刻み

加熱停止後の冷却運転

- レンジ出力「550W」で加熱時間が5分をこえると、停止後冷却運転を30秒間行いますので、電源プラグを抜かないでください。
- オープンとびらを開けると冷却ファンは停止します。

レンジのコツと注意

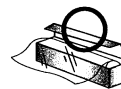
- 食器はターンテーブル(丸皿)の中央に置いてください。
- 発泡トレーは、解凍のみ使用することができます。庫内が熱い状態での解凍やあたために使用すると溶けたりするので使用しないでください。「使える容器と使えない容器」P13ページを参照してください。

- レンジは、一定時間加熱が進むと急激に食品の温度が上昇しますので、短めに時間設定し、できばえを見てから追加加熱するようにしてください。
- 解凍をおこなうときは「100W」で様子を見ながら加熱してください。

ラップの使用

常温・冷蔵もの

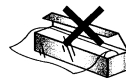
ラップするもの



※しっかりと仕上げたい場合

- 煮物
- カレー・シチュー
- 汁もの(スープ)

ラップをしないもの



※水分をとばしぎみにしたい場合

- ごはん
- 炒めもの(焼きそば)
- 焼きもの(ハンバーグ)
- 揚げもの(天ぷら)
- ピラフ・焼きめし

冷凍もの

必ずラップします

※加熱後は、すぐにはずします。(食器・容器の変形の原因)

- ごはん・ピラフ
- カレー・シチュー
- 焼きもの(ハンバーグ)
- 蒸しもの(しゅうまい)

点検・お手入れ、他

安全にお使いいただくために、点検・お手入れをしてください。

点検

機器の周りに燃えやすいものありませんか	燃えやすいものを取り除く
排気口にもものがついていませんか	のっているものを取り除く
ガス用ゴム管が古くなってひび割れていませんか	新しいゴム管に取り替える
異常音がありませんか	販売店または大阪ガスに修理を依頼する
電源コードが傷んでいませんか	販売店または大阪ガスに修理を依頼する

お手入れ

庫内が、まだなまあたにかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいですが、やけどには十分注意してください。



警告

手袋をはめる



はめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

必ず行う

機器のガス栓を閉じる



万一、ガスが燃焼したときやけどの原因になります。

必ず行う

機器本体が冷めてから

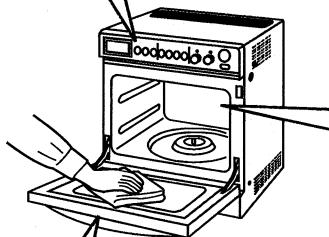


本体が十分冷めないと、やけどのおそれがあります。

必ず行う

操作部

- やわらかい布でふき、汚れがひどいときは、中性洗剤をふきんにしみ込ませてふき取ります。
- 洗剤を直接吹きつけてください。



オープンとびら

- ぬれぶきんですぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をふきんにしみ込ませてふき取ります。

庫内

- ぬれぶきんですぐふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をふきんにしみ込ませてふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、中性洗剤を少し多めに布にしみ込ませふき取ります。

肉汁・油などがたまると、発煙・発火・さびのおそれがあります。

お願い

- 洗剤・食品カスをすき間や庫内おくの熱風吹き出し口に入れないでください。(故障の原因になります)
- 庫内を強くこすらないでください。塗装がはがれる原因になります。特に、研磨剤入り洗剤・漂白剤などは使用しないでください。
- ふきんが黒くなることがありますが、表面の塗装がはがれたためです。性能には問題ありません。

ご注意

- 庫内のたなに白いスジが入ることがありますが、異常ではありません。

お願い



禁止

- シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性洗剤、研磨剤入り洗剤、たわしなどは、塗装の変質、はがれの原因となるので使わないでください。また、化学ぞうきんは、その注意書にしたがってください。
- 石けん・食品カスをすき間やオープン庫内底面に残さないでください。(故障の原因となります。)

■付属品

- オープン皿(角皿)・ターンテーブル(丸皿)・角網などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふき取ってください。

故障かな?と思ったら

故障と思う前につきの内容をお調べいただき、それでも直らないときは お買い上げの販売店にご連絡ください。

症状

原因と処置 (お調べいただくこと)

表示部のランプや表示が何も表示されない	ブレーカーが切れている 停電している 最後に使用してから10分以上経過している 電源プラグが抜けている	ブレーカーを入れ、オープンとびらを開閉する。 停電が回復したら、オープンとびらを閉閉する。 節電状態になっているので、一度オープンとびらを閉閉する。 電源プラグをコンセントに差し込み、オープンとびらを閉閉する。
初めてオープンを使用したら煙が出た	加工のための油が焼けて煙となった	初めて使用したときは、機器の加工のための油が焼けて煙が出ることもある。故障ではありません。
スタートのとき少し音が大きい	部品の起動音	故障ではありません。
オープンやレンジ使用中にポコポココという連続音やチリ、チリという音がする	金属部品が加熱、冷却により膨張・収縮している	故障ではありません。
オープン使用時に「カチッ」と音がする	調理温度を調節している 電磁弁が作動している	故障ではありません。
オープン使用中、燃焼ランプが点灯しない	庫内が設定した調理温度になった	設定した調理温度以下になると点灯する。故障ではありません。
オープン加熱中に煙がもれる	油が多い食品をオープン皿(角皿)にのせて焼いている	故障ではありません。
オープン使用中に停車し燃焼が止まった	停電している	機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めます。ガス漏れの心配はありません。停電が回復したら、初めから操作する。
ターンテーブルが回転しないまたは異常音が出る	ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない 食品や容器が庫内壁面に触れている	正しくセットする。(詳しくは10ページ) 触れないように、ターンテーブルの中央へ置き直す。
庫内で火花が飛び	金串や金網などを使用している。また金属容器が庫内壁面に触れている	金串や金網や金属容器を取り除く。
レンジ加熱で食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミ箔で包まれている	金属容器、アルミ箔を取り除く。

故障かな?と思ったら (つづき)

症 状	原因と処置 (お調べいただくこと)	
解凍キーを押したときアラームが鳴り「60」を点滅表示し、スタートキーを受け付けない	庫内の温度が高いため、庫内冷却を行っている	庫内の温度が下がれば「60」表示が消える。庫内が冷めるまで待つが、レンジ「100W」で解凍する。(詳しくは25～28ページ)
「31」表示が点滅している	庫内の温度を検知する部分に異常がある	ビビビ・・・(約10秒)と鳴り、左記の表示が点滅したときは、ただちに使用を中止する。ガス栓を閉じて電源プラグを抜くときは抜く。その後、販売店または大阪ガスにご連絡ください。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。
「72」表示が点滅している	ガスの点火回路に異常がある	
「12」表示が点滅している	燃焼検知部がガスの供給に異常がある	
「61」表示が点滅している	庫内に熱気を送る部品に異常がある	
「51・70・71」表示が点滅している	ガスの供給を制御、コントロールする回路に異常がある	
「37」表示が点滅している	重量センサーに異常がある	
「11」表示が点滅している	ガスの点火回路がガスの供給に異常がある	ビビビ・・・(約10秒)と鳴り、左記の表示が点滅したときは、ただちに使用を中止する。ガス栓を閉じて電源プラグを抜くときは抜く。その後、販売店または大阪ガスにご連絡ください。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。
	※1 LPガスがなくなりかけている	
	ガス栓が全開になっていない	ガス栓を全開にする。
	ガス配管中に空気が残っている	再運転を行う。
「03」表示が点滅している	食品の重さが調理範囲をはずれている	食品の重さが少ないときは量を増やし、1600gを超えているときは量を減らして再スタートする。(詳しくは26ページ)
	ターンテーブル(丸皿)がセットされていない	ターンテーブル(丸皿)をセットし、再スタートする。

※1 LPガスをお使いのお客様に限りです。

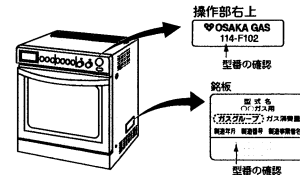
アラームが10秒間鳴り、上記以外の表示を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「止」にし、電源プラグが抜ける場合は抜いて、販売店または大阪ガスにご連絡ください。その際、表示されている内容もご連絡ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 30～31ページの「故障かな?と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- ご確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないで販売店または大阪ガスにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、つぎのことをお知らせください。

1. 商品名…コンビネーションレンジ
2. 型番…操作部の右上に表示(114-F102)または本体右側面に貼り付けてある銘板でもご確認いただけます。
3. 現象…(できるだけ詳しく)
4. お客様名、住所、電話番号、ご連絡先…(できるだけ詳しく)



転居される場合

ガスには都市ガスおよびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認のうえ、販売店または大阪ガスにご連絡ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- この機器は、13A(12A)もしくはLPガス仕様のみ調整・改造できます。

保証書

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されると、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、販売店または大阪ガスにご連絡ください。修理によって性能が維持できる場合は修理(有料)いたします。

補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は、製造切切り後10年間、保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

廃棄時のお願い

機器を取り替えた場合、旧機器は専門業者に処理を依頼してください。もし、お客さまで旧機器の処分をする場合、正規の処理を行ってください。

仕 様

商 品 名	コンビネーションレンジ	
型 番	114-F102型	
型 式 名	GMO-6400E	
ガ ス 消 費 量	都市ガス 13A:5.23kW (4,500kcal/h) 12A:4.88kW (4,200kcal/h) LPガス:5.16kW (0.37kg/h)	
消 費 電 力	オ ー プ ン	80W
	レ ン ジ	1,150W
	同 時 (コ ン ビ) 使 用	460W
	待 機 時	0W
高 周 波 出 力	レンジ:550W/300W相当/200W相当/100W相当 解凍:出力自動切替	
オ ー プ ン 温 度 調 節 範 囲	イースト発酵 (28・35・40・45℃)、ウォーマー (65℃)、100℃~250℃、300℃	
外 形 寸 法	幅422mm×奥行528mm (559:取っ手含む) X高さ478mm	
庫 内 有 効 寸 法	幅314mm×奥行345mm×高さ181mm	
オ ー プ ン 皿 有 効 寸 法	幅298mm×奥行298mm	
タ ー ン テ ー ブ ル 有 効 寸 法	直径302mm	
ガ ス 接 続	Φ9.5mmゴム管	
電 源	AC100V (50/60Hz共用)	
電 源 コ ー ド	2 m	
質 量	29kg (本体) 4.5kg (付属品)	
安 全 装 置	<ul style="list-style-type: none"> ●過電流保護装置 ●停電安全装置 ●初期点火爆発防止装置 ●点火安全装置 ●立消え安全装置 ●連続燃焼防止装置 ●器体過熱防止装置 ●循環ファン回転検出装置 ●発振停止装置 ●モニター回路安全装置 ●マグネトロン過熱防止装置 ●高圧トランス過熱防止装置 	
付 属 品	<ul style="list-style-type: none"> ●ターンテーブル台 1枚 ●ターンテーブル(丸皿) 1枚 ●オープン皿(角皿) 2枚 ●角網 1枚 ●オープン皿取っ手 1個 ●クッキングブック 1冊 ●取扱説明書(保証書付) 1冊 ●お問い合わせ先一覧表 1枚 	